Oreo-Pralinen

Zutaten:	Zubereitung:
2 Packungen Oreo-Kekse (je 140 g) gefüllt mit Vanillecreme	3 Oreo-Kekse zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Kekse mit dem Thermomix oder einem anderem Multizerkleinerer fein zermalen.
Die Kekse zum Garnieren	halbieren und die Creme entfernen. Die Creme zu den zerkleinerten Oreos geben. Die Deko-Kekse in eine Plastiktüte geben und mit einem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Krümel beiseite stellen.
100 g Frischkäse	unter die zerkleinerten Oreos rühren. Zu ca. 30 kleinen Kugeln rollen. Die Kugeln 30 Minuten kalt stellen.
400 g weiße Schokolade	grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Kugeln in die Schokolade eintauchen und mit einer Pralinegabel entnehmen.

	Auf Alufolie legen. Mit den zerbröselten Deko-Keksen bestreuen. Gut trocknen lassen. Zum Trocknen nicht in den Kühlschrank oder die Gefriertruhe stellen – bei zu schnellem Abkühlen bildet sich ein unangenehmer Fettfilm auf der Schokolade.

Die Pralinen gekühlt aufbewahren und innerhalb 2 Wochen verzehren.